

Kochbuch



22/65
The Ruolt

Grübsuppe.

Man kocht den Grüb in Heißbrühe
oder Wasser kochen, für jede Person wof.
und noch 20 gr. oder einen Eßlöffel voll.
In Wassergrübsuppe fängt man von
Zimt und Likörwurfseln und Zucker
fangen, auch etwas Butter und zwei
ganz kleine Eidotter.

Grüntensuppe.

Für jede Person 20 gr. Am Grünten
kocht man in Butter, das gut sein soll,
mit einem Zwiebel. Dieser Heißbrühe
oder Wasser fügen, Salz und Pfeffer.
Zwei Minuten kochen. Dann wird
die Suppe durch ein Sieb geseiht
und mit gerösteten Panierbröckchen zu
Tisch gegeben.

Lechsuppe.

Für zu verwenden man kocht, als Lech.
Es wird mit Wasser Zimt und Likör
wurfseln

Fische

Fleisch-
speisen

Braten

Saucen

Gemüse

Kartoffel-
Speisen

Salate

Mehl- und
EierspeisenGelees und
GefrorenesEin-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Ver-
chiedenes

verfeigelt und weiß gekocht. Dief in
Eis gekochten, Zunder, Pfeffer, Safran
und Liebkraut weiß gekocht.

Kochstoffpulver.

Goldene Kochstoffe werden mit Salz,
Pfeffer, Zunder, Liebkraut, Pfeffer und Safran
in Wasser weiß gekocht. Die
Pfeffer wird verfeigelt und mit
großem Salzpulver eingewaschen.

Stammkaffee Pfeffer.

Stammkaffee kocht man in Wasser
ab, dann in Salzbrühe gut gekocht,
dann schneidet man ihn in kleine Stük-
ken und verpackt sie mit Weintrauben
und Pfeffer. Setzt ihn in die Pfeffer
entfalten. 3 Stükke werden mit 2 Pfeffer
Stükken gewaschen unter die Pfeffer gegeben.
Die kleinen Pfefferstükke fanningen, der
übrige Teil wird in die Pfeffer gegeben in
fanningen.

Königsbutter.

2 St. Butterbutter, 2 St. Salzbutters, 1 alt
gutes 7 Liter Wasser, Salz und Pfeffermehl.
Insondern Noth man eine schöne kräftige
Flüssigkeit ist das gute weiß nicht
man ab wascht und löst das Fleisch
vorsichtig ab. Als gr. gutes Butter wird ab
geschüttelt und in der Flüssigkeit geschüttelt
nachdem man das Fleisch wascht ge-
winnen soll, Butterbutter werden
in Butter schön gelb gebräut, mit
dem Butterbutter in die Butter gelöst
und die Butter darüber gegossen, Man
dann die Butter eine halbe Stunde mit
Butter mit einer kleinen Wasserseife
waschen.

Grünwurzsuppe.

1 geschütteltes Butterbutter grüner
gr. gelber Noth man in 4 l Wasser
oder Flüssigkeit wascht. Die fette Butter
dann wascht man durch ein Sieb in
die Butter wieder in die Butter geschüttelt
als 3 St. Butterbutter, davon Salz
in Butter in geschüttelter Butterbutter.

Fische

Fleisch-
speisen

Braten

Saucen

Gemüse

Kartoffel-
Speisen

Salate

Mehl- und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Ver-
chiedenes

Isorinmischpflaster.

3d. Hollwurz werden zerstoßet mit
Vermillia, Feingewindeln kleine Mandeln
in Zincker. 5 Ligeall gerührt man mit
2 Löffel Malt löst die in der Pflaster
auflösen. Löst die Pflaster streicht ab.
Nähen und schlägt den Haif gepflastert
ganz oben der 5 Finger unter die
Pflaster. Man presst die Pflaster mit
Händen zu einander.

Linspflaster.

10 gr. Pöpin 10 gr. Lorinthen 1 L. Hopf.
far Zinck, Libronauspflaster 4 L. Zincker
4 Stoffen brown die in 1 Pflaster
gerührt wird. Die alle zerstoßet
man zusammen, wenn man zu
der die Pöpin in Lorinthen zerstoßet
soll

Opfelpflaster

2 Mr. Opfel in Zincker gepflastert
die werden mit Zinck Opfelpflaster
zerstoßet. Die die die gepflastert mit
zerstoßten Lorinthen zerstoßet
in 4 L. Lorinthen zerstoßet.

Sich aufrufen

2 lbs. feinere Löffeln auffeinet man
in Kiste die Löffeln mit 3 lbs. Wasser
Zucker in Zerst. reinf. gewolle auf
gelichter Sonststoffalmast in die Tüpfel
und gibt süßen Grind. Mafzen fimm
Löffeln mit Wasser

Man wird ganz dankbar, mit
Zucker in geriebenem Loth ferner löst
sie im Wasser rasch.

Einfließpfeile für 6 Personen.

Der Rindfleisch setzt man mit Salz, Pfeffer
pfeffer in Wasser an. Man nimmt
Gewürz, Salz, Nudeln oder Zwiebeln
in der Suppe heraus. Dann das Fleisch
wird es serviert man ab in
den und ist es gleich mit in der Suppe.
Es aber man ist es besser mit
Käse oder Gemüse oder Kartoffeln.

Waisforn in fiff n.

Man schlägt mit dem Fingerring
Glas im Löffel, feinmig würfel
Eßlöffel Mast dazu einen Flapfen
wenig Wein, 1 Eßlöffel Lila Wasser, zu
den mit Limonade. Ein Tische

wird auf dem Feuer geklopft bis
sie nicht mehr mit einem Zinsel
den angriffen.

Vom Aufkochen.

1 Löffel Butter wird mit einem Zinsel,
bei, etwas feingehackten Pfeffer in
6 gehackten Tomaten geklopft.
Dann fügt man 5 gehackte Zwiebeln
hinzu in 3 Liter Wasser. Es soll noch
gekocht, so wird die Suppe durchgeseiht
in mit 2 Eiern abgeseiht.

Suppenrezept.

Für 8-10 Personen ist Suppe, die Suppe
kocht man mit kaltem Wasser an in
große Kesseln nach dem Aufkochen ab.
Man gießt frisches Wasser auf die
Suppe fügt Salz, Pfeffer, Butter in
Porten hinzu in Löffel für einen Kessel,
dass sie ganz bleiben. Es zu
kochen ist ab einem Pfefferkorn
mit Wasser, der Geruchstoff der Suppe
wird. Man kann auch einige Lorbeer-
blätter mit diesen Suppen in nach halben
guten Fall davon tun.

Suppen-Getränk nach man
kann.

Reise Grünspeisen.

2 Löffel Butter köpfen man zergossen, mit
einem geschüttelten Eiweiß fein in zwei Löffel
Mehl, das löst man noch kühlen. Wenn
noch Flüssigkeit langsam einfüllen unter
beständigem Rühren. Nach Geschmack
gibt man Zitronensaft oder Essig
dazu. Es gibt ein Parier mit Zigarre
oder ein Parier bildet ein Grünspeisen
zu einem anderen entsprechenden Parier.

Braun Grünspeisen

Obstsalz, Zusatz in Ballen Speise
mit einem Rührfließ breitet ab in
guten Fett oder Butter Braun mit
Gewürz in Pfeffer. 2 Löffel Mehl löst
man fein in Wein oder Wasser, gibt
Flüssigkeit oder Obstsaft dazu,
löst ein Parier Mehl, gibt ein Parier
ein Parier und verwandelt ein zu einem
Speisen in ein Parier.

Gelber Grünspeisen.

Man gießt 2 Löffel Mehl 4 Löffel
Pflanzensaft oder 1 Löffel Flüssigkeit oder
Grünspeisen, z. B. Mandelöl oder
Pflanzensaft zusetzen. Das gießt

Saucen

Gemüse

Kartoffel-
Speisen

Salate

Mehl- und
Eierspeisen

Gelee und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Ver-
schiedenes

Man furcht bis abgerufen. Man weiß
nicht warum d'Platz d'Leute kommen.
• Auf dem.

B. d. Seltens, 2 Gießel Maß, 1/2 Yuffen Paus, Poly
gung 10 l Haipflüßer strom Zister.
Vier Zisteren wozu nicht mehr zinsen,
man sind nicht ein Person auf dem
Tauer hat sie verkauft gibt denn
nur noch Zister zinsen.

Commissions.

4 Loth. 2 Loth Pulver, 3 Loth Zincker
Pulver 12 Hornen Zinnsteinpulver 12
Loth Milch, alles in ein Zinn
geschüttelt, das Topf in warmes
Wasser gestellt, mit dem Pfanne
das Wasser in einem Topf
geschüttelt, dann in einen Topf
in 1 Pfund in warmes Wasser
gestellt & bis zum Kochen
wird geschüttelt, dann in einem
einen Topf geschüttelt.

Friend Capt. Tardieu.

Man sammelt Juncus, Carex, Juncus
et al. L. Juncus. Auf 1 Fleck der Erde nicht
mehr in d. Wasser 2 Löffel Zucker in

minnig Kartoffelsuppe. Wenn im Pönn
aufsteht grüßt man das selbe oben.

Pönnin Pönnin.

1/2 St. Pönnin wird mit Kalten, Zimt
Epfelsinnsuppe in Zutter aufsteht
und mit etwas Salz gegewürzt. Das
Kartoffelsuppe feinwie gemacht.

Marmelade Pönnin.

1/2 St. gute Haupflügel 1 Epfel
gewaschen Pönnin wird aufsteht
dann 1/2 Pönnin gewaschenes Mehl,
ist zugefügt.

Leinöl Pönnin.

Leinöl muss man ein sol
Leinöl was man waschen Pönnin
Pönnin füllt sie mit Leinöl,
ist waschen aufsteht sie mit
Zidellus und ist fängt gewaschen
Kartoffelsuppe in Leinöl waschen fängt.

Pönnin Pönnin.

Man muss ein waschen Pönnin
Pönnin und lässt sie aufsteht in
frühe Pönnin, Salz in Leinöl,
ist fängt.

Gemüse

Kartoffel-
Speisen

Salate

Mehl- und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Ver-
chiedene

Sperren Lotion.

100 gr. Butter vermischt man mit 3
Eigallen einen Eßlöffel Mastix Pulv., spizen
von dem Pergamentwasser soviel als nötig
dazu ist lassen sie erstarren

Schwarze Lotion

Ein wenig Grünspan lässt man auf
Kochen in 1 Eßlöffel Schwarz
Lotion

Ramontsche Lotion.

100 galle von 4 foch gutesten Eier
wird durch ein Sieb gerieben, 2 Eßl
Eigallen in 1 Eßlöffel Pulv. hinzugefügt.
Man wird noch in wenig warmes Wasser,
daran rühren einen Eßlöffel gut
Al. trocknen lassen hinzugeben
daran etwas feingewaschener Weizen
in zerstoßen. Auf kaltem Wasser
daran setzen Pulv.

Wundsalbe Lotion.

2 Egeren Eier in 4 Eßlallen werden
mit 1/2 lb. Honig zerrieben in einem Topf
worauf gerührt mit einem Eßlöffel,
nach. Daran gießt man 2 Löffel Honig,
wenn in dem Topf 1/2 L. Honig. Alles

den Topf in Petroleum Kasser zu stellen im Feuer
mit dem Pfennaffläger zu einem gelben
Pflaum.

Frei Pflaumen.

Mann stellt eine gewisse Grünspeise für
mit der Brise in einer Kasser von Freipflaumen
für die Fließ der Pfennaffläger zu einem
gelben. Mann gießt die Pflaumen mit Zucker und
in fügen noch Pfeffer und Salz, Linsen,
für die Pflaumen in eine Pflaumen
für die.

Gemüse

Kartoffel-
Speisen

Pflaumen.

Mann nimmt eine gewisse
Pflaumen, Pfeffer und Zucker
in einer Kasser in einer Kasser
denn gießt man gewisse
Pflaumen für die Fließ der Pfennaffläger
für die in einer Kasser.

Salate

Mehl- und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Morfe.

Man nimmt eine gewisse Morfe
für die in einer Kasser, für die
in einer Kasser für die
für die in einer Kasser, für die
für die in einer Kasser für die
für die in einer Kasser für die

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Ver-
schiedenes

Solte Pufferion.

man nimm 2 fertigmachte Eier, 1 Eigelb und
 1 Eiweiß und misch sie in einem Teller Öl,
 2 Teller Wein, 1 Teller Salz und noch Zucker
 dazu, rühr ab 1/2 Stunde, in einer Pfanne
 legt man den kleinen Teller, braten er flipp.

Gefüllte Pufferion

1 Teller Salz, 1 Teller Wein 1 Teller Wein-
 spir, 1 Teller zerhackten Zucker, 1 Teller
 Mehl und Zucker Teller Salz 1 Teller
 Pfeffer in einem Teller Öl und
 über beständigen Feuer gefüllte bis
 erub schon gebrast

Aus Pufferion

aus Pufferion man nimm
 mit Mehl und Öl und
 ein Teller, dann Salz in alle
 zu kochen so ein. Oder

mit Pfeffer und Salz
 mit Öl und Pfeffer
 füllten mit Pfefferion
 kochen, dann Pfeffer
 und Salz so ein.

Gemüse

Kartoffel-
 Speisen

Salate

Mehl- und
 Eierspeisen

Gelees und
 Gefrorenes

Ein-
 gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Ver-
 schiedenes

Glumutloß.

Ein Löffel werden feiner gehackt und in Salz,
 wasser wenig gestoß, mit einer Messerspitze
 Lutter in ein wenig Zucker. Wenn das man
 ein Glumutloß in eine kleine Schüssel zu übergeben
 ihn mit kaltem Lutter oder Glycerin. Für einen
 gewöhnlich man 3 bis 4 Löffel mit 1 Löffel Mehl
 1 Löffel Zucker, Salz, 1/4 l Glumutloßwasser
 1/4 l Wasser in Silberwasser, in Messer
 Messer Lutter mit einer kleinen über
 gießt man ein Glumutloß und presst
 ihn sofort

Schwammwurzel.

Ein Wurzel werden abgeputzt, in
 etwas Mayennöl zerhackt, dann
 sie wenig Lutter. Wenn in Salz
 wenig gestoß. Für einen man
 eine kleine Messerspitze, von Lutter in Salz,
 Lutter das Wasser wenig in Wasser zu
 zu, etwas Silberwasser, gewöhnlich
 Melanöl. Für ein Wasser wenig in
 der kleinen erstickt man in Salz sie mit
 Pfefferkörnern.

Pfefferkörner.

wird gestoß in Wasser oder Pfefferkörner

Gemüse

Kartoffel-
Speisen

Salate

Mehl- und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Ver-
schiedenes

Zur Taverne geht man durch Baumanns zur
Kaffee, oder man geht eine halbe Meile zu
Lorenz. Löffel von Löffel nimmt man
in jeder Hand ein Paar.

Weisbroant

Den Soffen werden in nicht gekneten in ein
Reimter aufsteht ist das Gewicht abgehebt. ferner
gleich mit den gekneteten Stoff, Wasser, Salz
in einem gleich geknetet, der ferner mit Stoff
belegt. Zuletzt wird noch ein wenig mehr
Stoff begeben wird noch ein wenig mehr
Stoff geknetet.

Quilgastia *bracteata* *moen* *abn* *sp.*

Belmont.

Vin Löffel pfundel man in wasser und
pfundel fass fass wasser ab. Das wasser
kocht, fass, fass, fass, fass und
fasser fass man, pfundel der fass
fasser in fass ab fass wasser fass
fasser. fasser in fass fass
der fass fass, ein fass fass
ein fass fass von fass fass
fasser fass.

Yulius Rubin.

Die Röhren waren feiner gepulvt,

gusschaffan, in Nuss und am Holz wasser wass
galt. Wenn man ein
Kaffee, füllt sie mit dem Bülens
mit, gibt ein Teller mit ein Bülens, gibt
Zucker in Schiffsbaum fängt er lässt das
Ganze kochen.

Pinne.

Das Pinne wird kochen, gusschaffan in
Holz wasser wass galt, kocht das
man ein gusschaffan Pinne
in einem Mischwasser in. Pinne
gusschaffan.

Abguss in ein gusschaffan, dann
mit Schiffsbaum, Holz in gusschaffan
Kaffee wass galt.

Vita Lefter.

Gusschaffan werden mit
mit gusschaffan.

Gusschaffan Gusschaffan.

Ein Gusschaffan werden gusschaffan, gusschaffan,
Ein Gusschaffan werden in
Kaffee gusschaffan. Auf 1 Teller kocht man
ein Teller in Holz in gusschaffan, Holz
in Zucker wass. 2 Teller gusschaffan
man mit Pinne wass in gusschaffan.

Kartoffel-
Speisen

Salate

Mehl- und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Ver-
chiedenes

Flas, laßs Trisul in der Union einfließen.
Krautwehl.

Ein Lötter werden von dem Hüttner geschnitten
in Nymden Salzwasser wasch gemacht. Wenn
wird man in ein gewicht, wenn man mehr
ein Metallproben, ein wenn mit fester Schick,
brühe eine Metallprobe weißt. Wenn laßs
wenn ein Krautwehl fertig wasch lassen, Metall
flüssiges Drahtwehlchen spalten ein
Tag.

Leipziger Ueberlei:

Herrgut, junge Leber, Sordotten,
Kleinwehl, Tellerlei, Mücken gewalt Leber
wasch wird für ein Salzwasser
ganz gut ist in einem Ort gemacht
ein wehl gemacht, das Gewicht weißt
man, wenn man Salz Tag Nacht.
Auf einen großen kleinen Tellerleiten
sicht man das Ueberlei abwaschen
an, wenn überzogen ab mit einem
Pfeifen Trichterlein, wenn man ein
Krautwehl waschen, ein wenn mit
S. Ziegell. abwasch.

Mücken in junge Leber.

Beste gewalt Mücken für man, spalten.

für in Porzellan in Koffeln für mit Pfeffer,
 Zucker, Salz in Zucker weiß, dann gewisse
 wenn etwas Kaffee dazu in gewaschener Petersilien.
 Mören das Gessen für sich allein guttaste
 dann man weiß mit einem kalten Kaffee,
 spritzen spritzig machen.

Kartoffel.

Ein Röhren werden zubereitet, gewaschen
 mit kaltem Wasser übergossen, abgeseigt
 mit etwas Salz besser zubereitet.

Kartoffel-
Speisen

Dann das Kartoffel weiß ist wird
 etwas gewaschen, gewaschen
 Mundwasser, etwas Zucker, eine
 Pfefferpfeife Pfefferwasser hinzugefügt.

Salate

Reisen Gessen.

Mehl- und
Eierspeisen

Ein Gessen werden in Pfefferwasser
 weiß guttaste etwas Zucker, dann gibt
 man Salz dazu in einem kalten Kaffee
 mit etwas Pfeffer und gewaschener Petersilien
 kaltem etwas Zucker.

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Feinmoult Pfefferwasser
 Ein Gessen werden in Pfefferwasser
 weiß guttaste abgeseigt. Ein Kaffee,

Backwerk

spritzen gewaschen mit Pfefferwasser und
 gewaschen. Ein Gessen für sich allein abgeseigt.

Getränke

Ver-
schiedenes

spinnat in weißgallert.

Paragut.

Vor Paragut wird sorgfältig gewaschen, alle
folgende aufseht, y nur wenn es zu einem gebunden
In diesem Teil wasser wenig gabe, und
nicht paffenden Teller eingewickelt, mit beinahe
Teller vor Paragutieren übergeben.

Marcelling.

40 Nennig Marcelling, Fließbrühe, yor Zinn
Teil.

Mörsen.

5 lbs. Mörsen in Teil wasser wenig gabe
Zinn Teller Maß.

Gebrochen Teller.

8 lb Teller, Teil, Pfeffer, Maß, Zinn
Ein Teller wird gewaschen Maß und ab
wasser verunreinigt.

Fließbrühe!

4 lb yorin das Fließ, Teil, Pfeffer, Zinn
und 4 lb 10 Zinn Zinn.

Fließbrühe mit Zinn Mörsen!

Fließbrühe, Zinn Mörsen Teil und
Teil, Zinn, Teller 5 lb 1 1/4 lb Zinn.

Japanisch

5 lb Mehl 0 1/2 lb Japan, 1 Japanisch in Japan
in Japan lassen, 3 mal, 1 mal in Japan
Kuchen

1/2 lb Mehl 3-4 lb, 1 lb Mehl
1 lb Mehl 3-4 lb, 1 lb Mehl

Kartoffel-
Speisen

Salate

Mehl- und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Ver-
schiedenes

Feiner Backstoffsalat

Man nehme guten Backstoffsalat mit einem
Vollkornmehl an. Backpulver 1 Pfund 1 Pfund 1 Pfund
noch ein Dose. Zugabe nicht mehr 1/4 l
Schiffbrühe 1 Tasse Öl 1 Tasse Essig, Salz
Pfaffers ganzes Pfund 1 Pfund 1 Pfund
Nur in ein feines Dose 1 Pfund 1 Pfund
ein geschältes feines Dose 1 Pfund
frisch. Das Dose 1 Pfund 1 Pfund 1 Pfund
ein 1 Pfund 1 Pfund 1 Pfund 1 Pfund

Backstoffsalat.

Feines Vollkornmehl 1 Pfund
fein 1 Pfund 1 Pfund 1 Pfund
ein 1 Pfund 1 Pfund 1 Pfund
ein 1 Pfund 1 Pfund 1 Pfund
ein 1 Pfund 1 Pfund 1 Pfund
ein 1 Pfund 1 Pfund 1 Pfund
ein 1 Pfund 1 Pfund 1 Pfund
ein 1 Pfund 1 Pfund 1 Pfund

Georgel Dose

Das Georgel wird geschält in 1 Pfund
geschält in 1 Pfund 1 Pfund 1 Pfund
noch 1 Pfund 1 Pfund 1 Pfund
ein 1 Pfund 1 Pfund 1 Pfund
ein 1 Pfund 1 Pfund 1 Pfund
ein 1 Pfund 1 Pfund 1 Pfund
ein 1 Pfund 1 Pfund 1 Pfund

Salate

Mehl- und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Ver-
schiedenes

Topfener Todest.

Mann verwendet gewisse gewisse Topfener,
Moufftopfener oder nung abgeleitet. Weisse,
bunten. Die Topfener werden in der Topf-
werkstatt nach Bedarf abgegraben in
Kornmisch mit Öl, Pfeffer, Salz, Pfeffer,
Zusatz

Gerichtes Todest

Oben unten, gute Topfener werden
Topfener Keller in der Topfener. Alles gebräunten
Zahlen wird in jedem Topfener gebräunten
Zahlen gibt man diese Töne. 5 sind
guten Töne werden mit Pfeffer
Öl, Salz, Pfeffer, Pfeffer, Pfeffer, Pfeffer
Pfeffer Pfeffer Pfeffer Pfeffer Pfeffer
In dieser Töne wird der Todest
einige der Töne

Pfefferes Todest.

Einige, gute Pfefferes Pfeffer
Pfeffer, Pfeffer Pfeffer Pfeffer,
Zusatz Pfeffer Pfeffer Pfeffer Pfeffer
Zusatz Pfeffer Pfeffer Pfeffer Pfeffer
Pfeffer Pfeffer Pfeffer Pfeffer Pfeffer
Pfeffer Pfeffer Pfeffer Pfeffer Pfeffer.

Affel Pöppelwerk

Ein Affel mögliche mit einem
kleinen Teil Linsen, werden von
Mettungsweg, für ein in Vorkauf
jeweils. Einige können mit
Linsen, Linsen in Vorkauf sein. Ein
verfügen. Vor ein Linsen möglichen und
jeweils gewonnenen Stoff wird auf
jedem Zylinder auf 50 große möglich und
einzig, zwischen zwei Zylinder 10 cm
aufgehängte Linsen Linsenmöglichen
aufgehangen, werden Linsenmöglichen
möglich. Linsen in Linsen möglichen
in jedem möglichen, von einem
Linsen Linsenmöglichen.

Pyramiden in einem hohen Grad, in
vergrößerter Proportion. Die
das alles nicht Pyramiden nennen
von einem Berg herab zu sehen, der
das Dorf Bismarckville übersteht
diese Klippe sind die Pyramiden
von der sich die Stadt ausbreitet, von der
aus der Stadt der Berg zu sehen ist
oben.

[illegible]

aufstehen in die Abrechnung und
 die zehnte Abrechnung fast zehnte
 von dem letzten. Der letzte
 vom letzten durch fast ganz
 nach dem letzten. Die zehnte
 ist. Die zehnte das Vörschlag ist die
 von dem letzten. Die zehnte
 muss man prüfen, die letzte
 ist.

Das Gefühls in Dankschreiben wird
das Werk von Dankschreiben. Dankschreiben sind
zu schreiben, Dankschreiben ist ein
wichtiges Element in einem Werk
sein, denn sie sind unersetzlich,
denn sie sind ein

Quinn's office sind zu übernehmen.
Dadurch eine gewisse sachliche
Rückwand kann wieder zu
Mitsprachen gewonnen werden
wie in "Einfluss des geistl.
Lebens auf den Körper" usw.
Singen, Malen, Besondere
finden.

Mehl- und Eierspeisen

Gelees und Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getranke

Ver-
schiedenes

1 Liter Dorsch Gefammtes Lamm
 2 " Waffer
 1 Pfund Zucker weißlich
 10 Minuten bei 45 Grad
 dann zu kochen in mäßigem
 10 Minuten bei 45 Grad.
 und von Lamm 3/4 Pfund Zucker.

2 1/2 Liter Gerdampft
 1 1/2 " Gerdampft
 6 " Waffer
 2 Pfund Zucker

Gerdampft
 1/2 Liter Dorsch
 2 Pfund Zucker Dorsch Lamm
 2 in kochendes Wasser
 2 Pfund Lamm
 10 Minuten bei 45 Grad
 dann zu kochen.

Bachwerk.

Antren Fabr.

1 Pfd Lutter wird zu Pflaum geröstet,
dann 5 Lutter Lagen geröstet 2 Tassen Zucker
1 Tasse Milch 5 Tassen Obst, von dem 5 Lutter
das Pflaum 3 Tassen löffel Truancatolavin, 1 Tasse
löffel Mehl, inner löffel wasser 1 Pflaum
geröstet löffel und Zingalavinn.

Bachwerk

Ein Gebäck 1/2 Lutter 3 Eier 3 Tassen Zucker
3 Tassen Pflaum 1 Tasse Pflaum, dann Obst geröstet
ab rinnenl erminet. Maßfart ist der Pflaum erminet
geröstet. den besten erminet in
Gebäck.

Apfelmarmelade.

1/2 Lutter 1/2 Pflaum Zucker,
1 Tasse 1/2 Pflaum 1 Tasse Pflaum
ein Lutter wird geröstet das Zucker
Eier und das Maß löffel form löffel erminet
zu einer Tasse Malen Milch löffel mehr
das Pflaum und wasser ab rinnenl
so das Maß voll wird. Zeit 1/2 - 1 Pflaum
in mäßiger Hitze in der Maßform.

Mehl- und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Ver-
chiedene

Infantengesundheit.

30 gr. Jafa löst man in 1 Tasse Milch auf, läßt
 die Jafa eingekochen in 1 1/2 Tasse süßer 10 gr.
 Zucker & 1/2 Liter in. Doch fügen. Man mag vermessen
 man gut in pflegt ihn mit dem Goldschlägel,
 dann soll man ihn einen Tag und einen Tag
 mit man ihn auf wappenden Haife. Inzwischen
 legt man Papstentwurf oder Pfeifenform damit
 oder man ficht einen Pfosten auf, den man
 mit einem feinen Perigord belegt, einen
 Klapp darüber bracht er sie in feinem Gold,
 sie auch kühlt.

Suppe.

12 Eier 300 gr. Zucker 250 gr. süßer Mandeln
 1/2 lb. Vanille 1 Tasse süßer Zimt 2 1/2 Tasse
 geriebene Butter 1/2 Tasse Kondensmilch.
 Ein Zigarette werden mit dem Zucker zu
 einem gerührt, dann alle Zutaten
 zusammenfügen. Zucker, Pfeffer
 und Pfeffer. Ein Tag wird 1 Stunde gr.
 kochen, später gefüllt in. kühlt.

Kindersalat.

1/2 l. Milch 30 g. Zucker & 1/2 Liter 30 g. Zucker
 30 g. Gipsin 1/2 Liter. Milch, Zucker,
 Gipsin werden auf Feuer zu einem

Leben Massen zerbröckelt in abfließen lassen
Dann setzt man ein 4 Eier ein Zitronensaft
zu Pfeffer von dem klein Zerkleinert, ein
man in Falt pfannirt und brüht. Auf Saff.
papier abstrichen lässt in mit Zucker bestreut.

Vanille Langen.

300 g Mehl 100 gr. süßer Mandeln 100 gr. Zucker
100 gr. Butter, etwas Vanille 1 Ei 1 Eigelb
Rum geschmeckt. Ein Zucker wird in kleinen
Stücken in das Mehl geschüttet, alle Zutaten
hingefügt, und das Mehl kleine Bröckchen
formen bei mäßiger Hitze gebacken.

Mürbe Zuckerkugeln

74 St. Zucker 10 St. Zucker 3 Eigelb etwas Vanille
1 St. Weizenmehl 3 Eigelb Pfeffer fein und mandeln
1 St. Zucker geformt in in feinen Zucker
gedrückt. Auf 1 Pfund bei gelinder Hitze ge-
backen hellgelb.

Sommer'sche Lebkuchen.

1/2 St. Zucker zerbröckelt in 1 St. Mehl
6 Eier 1 Pfefferkörner Pfeffer, etwas Vanille
1 St. Zucker 1 Eigelb Rum. Mit 1
Eigelb lässt man von diesem Mehl 1
Kugeln in Pfandab pfannirt, lässt sie
braun werden, bestreut sie mit feinem
Zucker.

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Ver-
schiedenes

Joseph muß sich mittheilen.
 Ist Zuther nicht schon gew. Monraden da Moriya
 Geronip zu Ofnan da ist Joseph muß Dornar.

Defend Lord in May & June.

Wahrscheinlich Mondalen 200 gr. Zucker 4 St. Pfeffer,
wird 3 Finger zu Pfund, sehr viel Pfeffer.
Die gewöhnliche Mondalen werden mit Pfeffer
und Zucker auf dem Feuer gesetzt unter
beständiger Rühren. Dann fängt man die
Pfefferkörner mit d. Finger zu fassen. Am Ende
legt man mit dem Löffel auf Obeladen
in Butter den Teig bei Pfeffer zu fassen.

4 young fish were sent with 1/2 doz. fruit to
the Dr. yesterday. Very soon the fruit was
about half of fruit, 25 yr. of fruit from the
fruit were sent to the Dr. and the fruit was
sent to the Dr. and the fruit was sent to the Dr.

3 Lines to St. Louis & St. Petersburg
to St. Petersburg. Moscow & St. Petersburg

2 Eßlöffel Mehl. Das Eiweiß wird zu Schaum geschlagen und untermischt mit Pechelode. Zucker, Zimmt in Ziegeln. Und diesen Teig werden mit dem Mehl 10 Minuten gebacken.

Plasterbiscuits.

5 St Mehl 3 St Zucker 1/4 St Pfefferminzsaft
1/4 St Pfeffer 1/4 St Zitrone 1/4 St Zitronensaft.
Pechelode in Linsen

8 Eßlöffel werden mit 1/2 St Zucker feinmig gerührt, dazu noch 150 gr. gewaschene Pechelode, welche man in 1 Tasse frischer Milch aufgelöst hat. 8 Eßlöffel weisse Gelatine wird aufgelöst und mit dem Eiweiß unter dem Linsen geschlagen.

Gewürzpfizzen.

1/4 Tasse Gewürz 3 Eßlöffel
für noch kaltem Pechelode in Zucker
1 Eßlöffel Nektar in warmen Milch
das obige Pechelode wird mit dem Eiweiß
und dem Zucker mit einem Löffel abgemessen
und in Fett braun gebacken.

2 St Mehl 1 St Gewürz.

Zuckerbiscuits.

8 1/2 St Mehl, Salz, 10 Eier 1/2 St Milch 1/2 St

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Ver-
schiedenes

Zucker, Zinck, 2 St Loth faul. Zinck in Zucker
zum kochen, wenn es im Saß gabelt an
ist. im Eingel.

Bruchliken.

1 Pfl. Zucker, 6 Eier, 1 Toffa feinen Puder, 5 Pfl
Zuckerpulver, Zucker Saß. Der Teig wird kühlig
sehr gerührt in guttloß in 1 Pfl im Saß gepulvert
Der Teig wird Messerwitten zum aufgeben in
einer Kist aufgeworft. In den Teig wird viel Zin
der gelben in fallbrennen im Saß gabelt an. Und
gebackt in Ofen oder in Toffen sehr einflanzte
Pflanz.

1 St Milch 1 St Milch, 3 Eier, Pfl, Zucker 6 Pfl sehr
ellad zusammen gerührt sein, in einem grob in
Toffe worin gepulvert 1 St Pfl, die Messer muß in
die Ofen setzen. Die Ofen muß man
sehr einflanz in einer Toffe Milch. Will
man Pfl einflanz, so muß man
sehr den Teig in den Saß kühlig kochen
lassen und die Pfl vorwärts setzen, wenn
man die Pfl in Teig hin stellt, so
sollen diese zu kochen. Bei jedem kochen
die Messer sehr kühlig einflanz 2 St
Saß zum kochen.

Armen Ritter.

Oben unten wird in Milch gerührt und
dann in geriebenen Eiern gerührt
und dann in Fett gebraten und mit Zucker
und Zimt bestreut.

Grüner Kopfweizen.

1/2 Maß, knapp 1/4 lb Milch, 6 Eier 1/2 Liter
Weiz. Zucker 25 gr. Saft, abgewaschen Zitronen,
soda 16 Pfd bitter Mandeln. Die Saft rührt
man mit etwas Mehl in Milch zusammen,
läßt abtropfen. Zugewonnen wird
man die Eiter zu Eiern, fängt alle Zutaten
süß, zulegt die Saft, man laßt den Eiter
am warmen Ort langsam garen, dann
1 Pfd bestreut.

Altkaffee Kopfweizen.

1/2 Liter Weiz Zucker 350 gr. Mehl 20 gr.
Pomeran 7 Eier, abgewaschen Zitronen
soda 12 Pfd geriebenen bitter Mandeln
1/2 Pfd Zucker Pomeran.

Die Eiter wird gerührt, die Zitronen
abgewaschen mit dem Zucker süß
garen, dann Zuckersoda die anderen
Zutaten. 1/2 Pfd. noch 1 Pfd. süß,
dann mit Zuckersoda süßgaren: 1 Pfd
bestreut, dann mit Zucker bestreut.

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Ver-
schiedene

Traktate.

1/2 lb. feines Mandeln in einige kleine Mandeln
1 lb. Zucker 12 Eier 4 lb. gewaschenes Pflaumen,
200 gr. gewaschenes gewässertes Kaugummi 1/2 Pfund
Vanille 8 gr. Zimt, 4 gr. gepulverter Kalk 4 gr.
Gerbsäure 4 gr. feingewaschenes Zitronensaft
50 gr. gepulvertes Zitronenöl 2 Pfund Pfeffer
oder Zitronensaft.

4 ganz Eier in 8 Eigelb werden mit
Zucker gerührt in Pflaumen gepulvert, alle
verbleibenden Zutaten langsam vermischt,
sodass das Gelingen, so daß die Pflaumen
ganz 1 Minute gewässert wird. Zerst. wird
das feine feingewasene darunter gegeben und
die Pflaumen in der Pflaumen 1 1/2 Minuten gewässert
Auf dem Gelingen mit Pfefferkornen
abgegeben in mit Zitronensaft

glasen
Mundstücke mit Wasser
gefeuchtet waschen.

Pfaffens Dreyer.

1 1/2 Pfund Zuckerartig od. Dreyer

1 " Meersalz

3 " Mehl.

1/2 Liter Milch od. Dreyer

Fett oder Butter noch Salzen
Zuckerartig, Meersalz Zucker und
Fett löst man auf Dreyer.
Verwahrt sich man wohl und
Milch. Zitronen, Meersalz
Zitronen oder auch gewaschen,
ebenfalls noch Salzen.

1 Kaffeebohnen, 1 Kaffeebohnen
Löffel, 1 Kaffeebohnen
Löffel, 1 Kaffeebohnen
Löffel, 1 Kaffeebohnen
Löffel

Angewandt, 30 Gramm gewaschen
nicht getrocknet in fei-
nem Dreyer aufgeschlägt
wird, in einem Topf gut
verrührt, 8-14 Tage lang
lassen, und dann, und dann
oder auf Dreyer und auf Dreyer
dann Dreyer bei Dreyer Dreyer
auf Dreyer und Dreyer Dreyer.

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Ver-
schiedenes

Op. lat. p. or lat. m.

16 Zwiabrost 1/2 Apfel 1/4 Lutter 1/4 Lutter 1/4 Lutter
woll Lutter 1/4 Lutter 1/4 Lutter 1/4 Lutter
die Apfel werden geschnitten in viertheile ge-
spritzt mit dem Lutter in Morndelstücken
vermischt. Eine Lutterform wird mit Lutter
überzogen und mit Zwiabrost ausgelegt die
Äpfel in die Mitte geschnitten und Zwiabrost
darüber ~~geschnitten~~ gelegt, die man erst mit
Lutter bestreuen soll. Das sind Zwiabrost
gelegt und 20 Minuten stehen lassen.

Solter Lincolning

4 1/2 Liter 10 Glas 1 Librone 3 Glat Oelstein
4 l Weinwein fings man die Glas werden mit
dem Zunder versetzt, das Reib-
wein trocknen und fingen gegossen
dann das fings man wunder ganz oger.
V. H. H. H.

Gelees und
Gefrorenes

Temalpudoño

60 Drachman wt. Zinkas 450 gr. Lorinffan
150 gr. Rofin 10 Lins Libronen Polz.

Phil. erig. longif.

4 lb Rais & Sugar Milk, Zimt, Appelfrüchte
10 Lbs ¾ lb Zucker 150 gr. Lorbeeröl, Perlz
Zimt, Leinöl, 150 gr. Rosin.

Infantnigpastaarten.

30 gr. Jafa löst man in 1 Tasse Milch auf läßt die Jafa aufgehen in 1 St. Koch. fügt 150 gr. Zucker & 2 Eiweißen zu. Das Teig warmscht man gut in pflegt ihn mit dem Gelflößel, dann wolle man ihn ein wenig und erweichet man ihn auf aufsteigende Hitze. Inzwischen laßt man Pastatenformen oder Auflaufformen damit oder man füllt kleine Platten ab, die man mit einem feinen Reig mit bestrich, eine Kugel, je darüber bracht in sie in heißen Luftbath auch köchelt.

Pfeffermilchmoran.

2 Eiweißen werden mit 12 St. Zucker schonmieg gerührt, dazu noch 450 gr. gute Pfeffermölche zusetzt, es man in 1 Tasse heißen Milch auflöset, set. 8 Stk. Galatina u. wird auflöset in wasser den heißen Flüssigkeit unter dem Löffel geseigt.

Mondamin Finkling

1 l. Milch 80 gr Mondamin 4 l. Zucker 1 Eiweiß Koch, etwas Zimt, Vanillin 2 Zitr. Die Mondamin werden mit stark von der Milch eingewirkt, die übrigen Milch Koch man mit dem Zucker

auf, gießt die Mandarinen hinein, unter
beständigen Rühren. Man rührt solange
bis es anfließt. Dann gießt man die 2
Gänge hier hinein. Man spóttet die Speise
in ausgeglühten Formen, kühlt sie an
kaltem Wasser u. gibt Fruchtsaft dazu.

Quindling von weissem Milch.

1 L. Buttermilch verrührt man mit gutem
Zitronensaft, 2 Löffel Rüm. Dann köchelt man
6 ^{oder} 8 Hohl weisse Gelatine in etwas Waf.
Das wird, rührt sie unter die Buttermilch, gießt
das Quindling in Gläser zum fest
werden.

Pfostelovonweissmilch.

10 gr. Mast 12 gr. weisse Pfostelovon 2 Löffel
Zucker 10 gr. Butter, 5 Eier 1 L. Milch.

Die Butter wird zerlassen, Mast Zucker und
Pfostelovon dazu gerührt, mit der
Milch glatt gerührt u. abgerührt, dann
kocht man den Teig abkühlen, spóttet
die Fingerringe, gießt den weissen
Gussmassen darunter u. läßt 7 bis 8
Minuten. Das Quindling wird fest
in der Form zu Tisch gegeben mit
Pflaumen.

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Ver-
chiedenes

Ringallen 6-8 Personen.

1. Stufe guten Geschmack = eine Apfelwein,
eine eine andere Wein. $1\frac{1}{2}$ lb. Wasser, darin
den nötigen Zucker auflösen, $\frac{1}{4}$ l. Wasser
bringt man zum Kochen in läßt darin je
nach der Farbe des Weins 10 Lt. v. oder
etwa Galactin ein. Dannißt ab mit einer
Reue in Zuckerwasser, läßt das Galactin in
einer Glasfale stehen, worin 17 oz. Sied
in pariert. Dagegen Vanilla pariert oder Pfalzpar.
Reue Apfelwein.

Man Kocht auch schon etwas Apfelwein
in wisse ab mit dem 1 Maß ein 1 L. Apfel.
und nicht mehr 6 Lt. oder in 4 Lt. v. Galactin
verlefen man in etwas kochendem Wasser
auflöst. Man fügt Zucker, Zitronensaft, Reue
in Vanilla von der Größe. Dagegen in einer
Glasfale steht während in pariert. Dagegen
Vanilla pariert.

Lagerung.

1. Stufe 14 Lt. 14 Lt. 14 Lt. 14 Lt.
100 g. Vanilla 1/2 Liter 3. Stufe. Dagegen
Zitronensaft, Reue, Pfeffer, Zitronensaft
Mariscen 18 Lt. pariert. Dagegen
Pfalzpar. pariert.

J. B. Green

Korallen mit einem Stängel erheben sich in
auf einem Trichterförmigen gewöhnlich fein mit
Längswirbeln besetzten, Porcellan u. por-
zellanartig mit Bräunlichrothem oder
gelblich u. gl.

Boyce Griffin

Mann löst 4 St. Goldschmieds wie zu wenig
Kupfer, ebenfalls gross Salzmenge
und etwas Goldschmieds, sind alles
spürbar mehr in Pörsch. Mann
muss eine gute Messung von 4 St.
Lithar und 3 Pörsch. Mess., gemessen
zusammen in Gewinn. Mit der Goldschmieds

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Ver-
schiedener

lilion, fülle man die Messige vier und
gibt hinzu 2 Eßlöffel Sauerbrot, 3 Eßlöffel
eingekochte Zwiebelschalen 1 Tasse weiß Wein
Limonade 1 Tasse süßer Saft oder
Pomeranzensaft, gibt Honig in diese Tasse
bis es süß ist. Das Ganze wird auf einem
Feuer unter Rühren zu Tisch gebracht.
Diese Limonade soll man sehr süß machen.

Opfelmarmelade. 6-8 Personen.

Man nimmt 1 Pfund süßes Opfelmarmelade
das in Zucker eingekocht ist in einem
einen Limonade ist sehr süß. Man nimmt
Zucker 10 St. Pfeffer, Pfeffer 10 St. Pfeffer
zusammen ist ganz der süßeste Geschmack der
wird. In einer Pfanne kocht man das
sich zugesetzt wird die süße Opfelmarmelade
in dem Feuer ist süß. Man nimmt
sich von beiden Teilen ein. In einem
mit Zucker ist süß ist gibt es süß
zu Tisch.

Verdauungsmittel.

Es wird 1/4 St. Verdauungsmittel
in einem mit süßem Wasser gemischt, die
Mischung wird dann auf einem Feuer



Aprill ofen in Zutter.

1. d. onbegrenzte Apr. 1. d. Zutter. Die Offiz.
werden mit feinem Wasser abgewaschen, damit
sie in Gussförmigkeit. Durchgeschüttelten Lamm mit
feuert, man legt man die Apr. in eine
Schüssel in Wasser von Zutter bewässert. Am
anderen Tagn läßt man sie auf dem
Feuer kochen, doch nicht weiß kochen, legen
sie dann in ein Zinngefäß, das mit
Weißwein gefüllt, darauf ganz offen. Nach
8 Tagen wird der Topf noch einmal auf
gekocht.

Pfeffermin mit Botanin in. Offiz.

6. d. feine Pfeffermin 750 gr. Zutter 1. d. Offiz.
12 l. Botanin 20 gr. gemahlen Zutter Zinn-
halten, man kochet die Pfeffermin, läßt
den Zutter, Offiz., Botanin ganz
gekochen, gibt die Pfeffermin in d.
Weilen hinein in. läßt sie nochmal
3 Min. kochen und sie ganz
kocht in. läßt die Weile noch mehr in
kochen in. füllt sie in Gläser od. Töpfe.

Reibarbar in Zutter

Das Reibarbar wird geschält in d.
geschüttelt, mit feinem Wasser

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Ver-
schiedenes

überbringt und 1 $\frac{1}{2}$ Rohrbar mit warm 3 $\frac{1}{2}$ L
Zucker, den Zucker löst man mit $\frac{1}{4}$ l Wasser
auflösen, läßt den Rohrbar darin $\frac{1}{2}$ weile
kochen, laßt den Roh. mit dem Syrrus
in eine Glasbüchse, stellt den Topf noch künftige
ein wenig, ihn dann darüber und war
schleßt die Büchse gut.

In die Backpfanne laßt man den
geschütteten Rohrbar noch dann weile
kocht ihn, setz hinein ein wenig gelbes Zucker
dortüber, schmelzt die Büchse, laßt sie
10 Min. kochen.

Schwarze Marmelade.

1 $\frac{1}{2}$ Schale. 1 $\frac{1}{2}$ Zucker.

Man zerweicht die Schale in. schüttet sie in
den mit wenig Wasser aufgelöset Zucker,
man rührt man beständig bis die Masse
sinnlich aufsteigt in füllt sie dann in kleine
Gläser.

Joformabergalen.

Das übergeschobene Rohr wird zerhackt,
abgewaschen Zucker hinzugeben. Das
Rohr wird zerhackt in aufgelöset, das
Syrrus wird abgemessen in das
Rohr in Gläser gefüllt. Den Topf

sie nur auf einem Glase, sonst auf drei Gläser
leichter davon bilden. Die Gläser stellt man
in Zylinder in. Sind sie auch noch ein
Namen zu.

Trisperm.

5 lb feines Lössen. 3 lb Zerschnittene
Lk. Limbarten 3 lb Zucker 2 lb Kaffee.
Der Zucker wird mit dem Kaffee über
guthoch in geschüttelt. Die angesetzt
Lössen werden nun darin weiß ge.
kocht, dann mit dem Zerschnittene
gewaschen, die Zerschnittene
werden, dann die Limbarten. Der Saft
wird gehörig eingekocht, alle Früchte
darin zerstampft in ein geschüttelt
Gläser gefüllt. Sie zu geschüttelt
Zerschnittene in Wein, Pötzinspüßer ge.
kocht in Wasser gelacht, mit eingekochten
Zerschnittene zu gebrauchen

Trisperm in Essig.

5 lb Zerschnittene wird kühlig in Essig ab.
gewaschen, um die Pölsen zu lösen.
Dann in geschüttelt Pölses gelacht,
wird 2 Tage kühlig gewaschen 1 lb
Essig wird mit 4 lb Zucker & Zerschnittene
ver.

Pasteten

Backwerk

Getränke

Ver-
schiedenes

8 Kisten in weißer Pfefferkornen aufgesetzt
ein halbes Pintal ferner aufgesetzt dann in
Gläser gefüllt in Ziegelmännern
Zugaben gemacht.

Man läßt die Ziegelmännern mit einem wenig
Wasser wasch wasch wasch, bringt sie auf
1 Zieh - Ring 1 St. mit wasch man 3 St. ge
zittern. Das Mit wird mit dem Zittern
schonig gewürst. Bis es sich ringen
ist dann in kleine Gläser gefüllt in
Ziegelmännern.

Essig Pfefferkorn

5 Pf. Pfefferkorn

1 " Zittern

1 Schoppen Essig

1/2 " Essig

1 Schoppen feine Salzöl

Feinbrennerei

2 Pfund Zucker mit $\frac{1}{2}$ Liter
Wasser kochen, dann 2 Pfund
Feinbrennerei zugeben, bis kochen
dann, bis es nur noch kochen
kann in Topf mitkochen.

Pasteten

Backwerk

Getränke

Ver-
schiedenes

Süße Speisen

Reinweiß. 12-14 Personen.

1 $\frac{1}{2}$ lb zarter Reis, 1 Libron, Zimt
400 gr Zucker, 1 Flasche Weisswein,
 $\frac{1}{2}$ Loth Rum, 2 l. Wasser.

Der Reis wird gewaschen, getrocknet in
mit dem Wasser langsam ausgegallt.
Die Reiskörner müssen ganz bleiben,
nicht viel zerfallen. Wenn der Reis anfängt
weich zu werden, fügt man ein Libron
Libronzucker hinzu und Libronzucker und
Zucker hinzu, läßt ihn nochmal quellen,
füllt ihn dann in Gläser. Vorher
parmiert man ihn mit Rosinen.

Pfeffelmarmelade.

2 $\frac{1}{2}$ l. Milch 250 gr. Zucker, 450 gr. Pfeffer
230 gr. Mandarinen.

1 $\frac{1}{2}$ l. Milch wird mit der gewaschenen
Pfeffelmarmelade und dem Zucker ausgegallt.
Nach. Mit der übrigen Milch wird die
Mandarinen ausgegallt in die Pfeffer-
Milch gegeben. Unter häufigem Rühren
läßt man die Masse kochen, dann
gibt man sie in ausgegallte Formen.
Vorher parmiert man Camilleblätter oder
Pflanzsaft.

Pasteten

Backwerk

Getränke

Ver-
schiedenes

Limonenwasser.

8 Lir 400 gr. Zucker 1 1/2 Litrona 1 Glas Wein
3 Blatt Gellanina reiben aufglöhen in einem
1/2 Koffa Wasser. feip.

Die fignale werden mit dem Zucker zu
Schum gerührt, der Rest wird die erhaltene
Limonenpfele zu geben, dann die aufglöhen Gel-
latine zugeben der feip aufkochen firsigen, alles
in ein Glasgefäß füllen feip werden lassen
Nacht parirt man firsigen.

Stomachwasser.

1 L Milch 100 gr. süßen Mandeln 10 Pfd bittere Mandeln
100 gr Zucker 1 Pfd Vanille. 10 Blatt Gellanina
reibe

Die Milch wird mit allen Zutaten aufgekocht
dann läßt man sie etwas abkühlen, fügt die aufge-
löste Gelatine hinzu, rührt die Masse in ein
Glasgefäß, läßt sie darauf stehen firsigen
Gesamtheit.

Buttermilchspeise.

1 L frische Buttermilch 150 gr. Zucker etwas
Limonenpfele 3 Blatt reibe Gelatine
1/2 Glas Rum 7 Blatt roth "

Die Gelatine wird mit etwas frischem

Kaffee aufgelöst und vorsichtig mit der
Eukornmilch vermischt alle Zutaten zugeben
und die Pfirsa in einen Glaspokal gefüllt
beim Wärmestehen oder Frischkost.

Stückchen.

1 l Milch & 1/2 l Zucker 1/2 l Wein-
säure einige gewaschenen kleinen Mandeln oder
Womilla

1/2 l Milch noch mehr mit dem Zucker auf,
mit 1/2 l Milch löst man die Womilla auf,
rührt sie in die warme Milch, läßt die Pfirsa
mit Wasser einsieben mit dem 1/2 l Wein-
säure den Saft ergießen lassen fürstman der
Womilla. Füllt den Bruchling in einen runden
geschliffenen Form Stückchen von einem
Tag und presst ihn mit Frischkost.

Feinerer Fein Flammwein

1 l Milch 1/2 l Fein 2 Apfel Zucker oder
Zimt und Zitronensaft.

mit warm Milch rührt man den Fein um, die
übrige Milch noch mehr auf gießt den
Fein ferner und noch ein bis zwei Gläser
mehr. Dann gießt man den Flammwein
in einen runden geschliffenen Form und gießt
ihn zu Obstsuppe.

Backwerk

Getränke

Ver-
chiedenes

Kirschenauflauf.

2 Laubgastainte sowie Kirschen Noßmann mit
Zucker und Zimt und gibt sie auf ein Blech.
Von abgelaufenen Eiern wascht man mit
1/2 Liter Wasser, 1 Eßl. Mehl & Zucker und 2
Eier, gründlich ab und mischt die
Kirschen darunter. 20-30 Zwieback bestreut
man mit Zucker 1 Auflauf oder Springform
streicht man erst leicht 1 Lage Zwieback ein,
dann 1 Lage Kirschen, Zwieback in 1 u.
Lebt die Fische 74 Rinder im Ofen und
gibt sie frisch zu Tisch mit Zucker bestreut.

Apfelauflauf.

1 Eil Apfel wird geschält in 4 Teile ge-
schnitten ungefähr 2 Pfundstücken soll die
werden mit Zucker, Zimt, Apfelsinensaft
1 Eßl. Lorbeer, 10 gr geschälten Speisewei-
gefein Mehlchen weiß gestrichen. Ringförmig
20-30 Zwieback werden mit Zucker bestreut
und Apfelmus die Zwiebackstücke und Apfel in
eine Auflaufform gefüllt. Der Auflauf
wird 74 Rinder geloben im Ofen
Ofen. Zu Tisch gegeben mit weißem Zucker
und Apfelmus.

Mann kann sich selbst Befehlungslos machen
indem man sich zunächst gewöhnlich Pflanz-
brat verwendet, vermehrt mit Zimt gepulverten
Nüssen und Oben mit weißer Zucker tut.

Pfefferkuchenbrot in der Form zu backen.
200 gr Zucker rührt man feig mit ein wenig
10 Eigelb 130 gr. Zucker 150 gr. gewöhnlich
Pfefferkuchen, 150 gr. gewöhnlich Pfefferkuchen,
Zimt und Vanille fein. Vermischt die
Masse mit dem feig gepulverten Pfefferkuchen
füllt sie in eine gebackene Form
form und backt sie 1 1/2 Stunden feig gebacken.
form. Jeder Person man 1 Pflanz oder
Kaiserpflanz.

Lebkuchen.

2 Ltr. Lebkuchen 10 St Zucker 10 Stalt sehr Galathea
10 Ltr. Pfefferkuchen.

Die Lebkuchen werden durch ein Sieb gepulvert,
dann vermischt mit dem Zucker und der eingeweichten
Galathea. Man rührt den Lebkuchen bis er dick
wird zieht dann die feig gepulverten Pfefferkuchen da-
rüber; füllt den Lebkuchen in eine
Glasform.

Backwerk

Getränke

Ver-
schiedenes

Rote Grützen.

Mann Nimm fange jeden roten Feinstseß
verwandten, z. B. Himbeer = Geformter = Fein-
haar- und Löffelseß. Mann warmes von Rast
mit dem süßigen Zucker und Wasser, dann
mische man ihn ~~man~~ mit dem Löffel
auf 1 Ltr. Flüssigkeit mit man 100 gr.
Kaiserslauter oder 100 gr. Löffelalmast oder
80 gr. Mandarmin. Mann besetzt sich etwas von
dem Rast zuweilen zum Anstellen des Löffel-
mastes oder der Rüste, den übrigen Rast Rast
man erist und gießt das zugehörige hinein.
und unter besondernem Nutzen läßt man die
Rüste nicht werden und lassen pflegen. Mann
füllt ihn in ausgepöhlte Formen und füllt
sie mit Kornellapfen oder Syberg.
Lapfen. Von Tamar ist rote Größe sehr angenehm
mit Wasser süßer Milch gegessen.

Biskuitspreise. für 6 Personen.

1 l Milch 10 Pfd. Kornell 100 gr. Zucker 8 Löffel
1 gekochter Löffel Löffelalmast 2 Löffel
Wasser 50 gr. Löffelbiskuit.

Mit dem Löffelbiskuit laßt man einen Ofen,
sich erist. In Milch bringt man zum
Kochen, gießt die Zucker mit dem

Leinwandmehl fein und dann überk.
Die Dose wird sehr schnell dick, dann
gibt man sie auf die Leinwand, und gießt
die Dose mit Galen.

Fürst Stübler

1 1/2 lb feine Pfefferkörner 375 gr. Zucker
einige Markonier 1/2 lb. gute geriebene Pfeffer.
Leinwandmehl sehr fein und dann überk.
Die Pfefferkörner mill man in 3 Teile 1 Teil
läßt man kochen 1 Teil vermischt man mit
der Pfefferkörner 1 Teil füllt man Wasser und
vermischt sie mit dem Leinwandmehl Mark.
onier. Die 3 Teile laßt man kochen
in einer Leinwand sehr dick in wird dick
und das laßt sie darin 3 Stunden kochen,
dann wird sie gesiebt und sofort
gekocht.

Pfefferkörner.

20 Mark feine Pfefferkörner oder Pfefferkörner 1/2 lb
Markonier 1 lb Pfefferkörner 15 Mark Wasser gelatin.
Die Pfefferkörner werden abgeseigt und durch ein Sieb
gesiebt, mit der feinen Pfefferkörner was.
nische in mit Zucker. Dann wird die sehr
gelatine gelatin. Dann wird in einer Gieß.
pfale laßt man es kochen und dann
lassen in dick.

Backwerk

Getränke

Ver-
chiedenes

Zutti-solli für 4-6 Personen.

$\frac{1}{2}$ l. Milch 60 gr. Zucker einige geriebene bittere Mandeln,
Salz, 3-4 Finger etwas Vanille 10 Teil Macerieren
oder Vanilleinfusion. 60 gr. Weizenstärke 1 Eßlöffel
eingeweichte Leinwand 1 Eßlöffel eingeweicht. Pfeffer
1 Eßl. ganz zerstoßene Limbäume 1 Eßl. eingeweichte Rosen-
bäume 1 Eßl. eingeweicht. überdestilliertes Pfefferminn.

Zubereitung.

Ein Gefäß der Milch noch warm auf mit zu-
sammen Vanille. Ein Störchen gerührt warm in
der übrigen Milch und dem Zutti um so
gibt sie in die warme Milch und rührt
sie fort und läßt den Saft etwas abfließen
und gibt den feinstgesiebten Limbäume da-
zu. 1 mittelgroße Glasflasche laßt man
mit den kleinen Tischen über (oder mit
Weißbleichung) laßt ein warmes Wasser
da darauf ist gibt den Saft darauf. Man
schneidet die Saft mit Gelbe in kleinen
Macerieren.

Leinwand gelber Flammstein.

1 l. Milch 1 Eßlöffel Zucker 1 Eßlöffel Zucker
4 Finger 80 gr. Montanin oder
Weizenmehl.

$\frac{1}{4}$ l. Milch noch warm auf mit

1/2 l wird das Reizmittel und Sigall an-
gerührt. In der Reizmittel Milch läßt man
abkühlen werden, gießt die Masse in einen
ausgepöhlten Form, füllt ab nach dem ge-
wöhnlichen Verfahren mit Zimbersteinen.

Reizmittelrezepte.

Reizmittelrezepte sind folgende: abgekühlt, in
fingerlangen Röhren gepöhlten mit 1 lb Wasser,
Zimt, Zitronensaft, reifem Mehl, Zimt, ein
Lb gepöhlten. 10 gr Reizmittelrezepte, wird
mit einer Tasse warmen Wasser vermengt
in der Reizmittel Reizmittelrezepte gepöhlten mit
dem nötigen Zucker. Man läßt die Reize
auf Wasser, gießt ab in eine Glasflasche,
vermischt sie mit warmen Milch oder Honig
steinen.

Reizmittelrezepte

125 gr. Zucker 1 Lb 125 gr. Zucker 1/2 l Milch
125 gr. süßen Mandeln abgekühlt. Zitronensaft
abgekühlt Zimt 1 Lb 125 gr. Pfeffer
50 gr. Zitronen 1 Lb 125 gr. Zitronen 7 in
Milch gepöhlten einmal in gewöhnlichen
Verfahren, die Zucker wird gerührt,
dann 4 Sigall in Zucker in diese Masse
mit einem Löffel reifem Mehl

Backwerk

Getränke

Ver-
schiedenes

gerührt, nun werden die übrigen Zutaten
eingetragen in 1-2 Pfund gewaschenes Pannet
und der frische Bierseim. Eine Füllungsform wird
mit Zucker und gewaschenem Pannet ausgefüllt
der Teig hinein gefüllt, in Wasser
Kocher 1 W. gekocht. Dann gefüllt je ein Mal
gegessen mit Weinseimseim.

Vanillin Brösel.

150 gr Mehl zerlegt 1 Ltr. Milch 150 gr. Zucker 2 Eßl
Zucker 10 Ltr. 10 Ltr. Vanillin.

In einem Topf läßt man die Zucker zergeren
mit Mehl und Zucker hinein in Wasser die Milch
dazu, das wird auf dem Feuer abgekocht
in eine neue unter dem feinen Sieb abgeseigt.
Nicht, dann das zu einem saft zerhackt
feinigt darunter gezogen in eine mit Zucker
ausgefüllte Form gefüllt. Im warmen Raum
man frisch gefüllte Form mit einlegen
des Bröseln muß 34 Minuten stehen und
dann wieder mit Pfefferseim zerhackt.

ersten stufen nach solch Brösel

Königsbrunnen.

1 st. Lutter 1 st. Waschl 12 Lins & 1 st. Zitter
 & Littern 200 gr. Littern 100 gr. Littern
 1 Postel Littern.

Die Lutter wird spärlich gerührt 7 Tage
 Lins und 8 Tage und die Zitter 2 Tage
 dann allmählich das Waschl und die Littern
 Zittern, Zittern die spärlich gerührte Lins,
 Littern und das Littern. Die Littern wird
 in die Königsbrunnenform gegeben und 1 1/2 Tage
 gegeben.

Fischbrunnen.

200 gr. Littern, 6 Lins, & Zittern 1/2 st. gerührte
 Munde & 1 st. Zittern Fischbrunnen 1/2 Waschl.

Die Littern wird spärlich gerührt, Zittern
 & 1 st. Zittern dazu 1/2 Littern. Die Littern
 Littern wird gerührte und mit 6 spärlich gerührte Littern
 Wasser ausgegossen. Munde gerührte, alle
 Littern in den Littern gerührte.

Zittern das gerührte Littern Littern
 Littern gegeben. Dann die spärlich gerührte Littern
 Littern. In einer Littern Littern
 Littern gegeben. Nach dem Abfließen wird die

Backwerk

Getränke

Ver-
 schiedenes

Teich mit Apfelblüten guss überlegen und mit
Speiseglasur ansetzen.

Soufflé No. 1.

1 lb Butter $\frac{3}{4}$ lb geschabte Butter 1 lb Zucker
12 Eier $\frac{1}{4}$ Buttermehl abgeriebenes Zitronensaft
2 Eßlöffel Ackerkorn.

Die Butter zu Schäumen gerührt man gibt
man abgeriebenes, ein Ei als ein Eßlöffel
Zucker unter kräftigem Rühren hinzu, dann
Löffelweise das Mehl. Nachdem alles 10 Minuten
gerührt ist, fügt man den Ackerkorn und den
Zitronensaft hinzu, 1 Eßlöffel Backpulver zu
das zu feinen Schnee geschlagenen Eiweiß.
Dann schaumt in einer Springform füllten
in 12 Minuten backen.

Soufflé No. II.

$\frac{1}{2}$ lb Butter $\frac{1}{2}$ lb Buttermehl $\frac{1}{2}$ lb Zucker
 $\frac{1}{2}$ lb Backpulver 6 Eßl. Eier 1 Eßl. Milch
abgeriebenes Zitronensaft.

Die Butter gerührt, man fügt Zucker hinzu
und alles unter kräftigem Rühren
hinzu. Zuletzt ein Portion Backpulver
und den feinen Eiweißschaum.

Trüffelpurée.

$\frac{3}{4}$ lb Zuckers & 1 lb gepulv. Salz aufsetzen,
 $\frac{1}{4}$ " Zucker 10 Eier 1 Zitrone 1 Anisöl
 100 lb Wasser 1 Eßl. feinem Mehl.

Zucker wird pfänning gerührt, bis alle
 und Zucker abgekühlt sind in einem
 einem ein kleinen Gefäß, Salz und
 Pfeffer & Zitrone, zuletzt Anisöl in
 hineingeben. Ein Teufel wird bei gleichmäß.
 iger Hitze unter einem 14 Minuten. Nach dem
 fertigen mit Zucker gut verpacken in
 eingetragenen Flaschen.

Reiswein.

100 gr Zucker, 2 ganze Eier, 3 Eigelber, 100 gr
 Zucker, 2 Eßl. Wein, 1 lb Mehl.

Dies wird alles zusammengebracht, dann auf
 einen kochenden kochenden Wasserstand
 abgewollt. Mit dem Zuckerwein geteilt
 in längliche Weisen, diese werden abgekühlt
 und in Flaschen mit
 mit Weinsteinsäure befeuchtet.

Pilz.

$\frac{1}{4}$ l. Milch oder Rosina 3 Lins, 200 gr Reizenkraut
2 Löffel Sarsaparilla, 2 Löffel Zink, etwas
Vanilla 2 St. Sarsaparilla etwas Vanillin zu
beimischen. Alle Zutaten werden verrührt.

Pfot. Linsentorte.

200 gr Lins, 6 Lins $\frac{1}{2}$ St. Zink $\frac{1}{4}$ St.
gewaschen Mandeln $\frac{1}{2}$ St. Tafelzucker
 $\frac{1}{4}$ Maßl.

Zubereitung.

Die Lins wird fein gemahlen, 6 Lins
 $\frac{1}{2}$ Zink dazu $\frac{1}{2}$ Rinde reifen. Die Pfote,
Lins wird gewaschen mit 6 Löffel Wasser
aufgelöst, Mandeln gewaschen, alles fein
in den Teig gerührt. Zuletzt das gepulverte
Reizenkraut dazu gegeben. Dann das
Fein gepulverte Linspulver. In einem Ring.
form eine runde Rinde gebildet. Auf
dem Abstreifen wird die Rinde mit Pfote,
Linspulver übergossen und mit Pfote
verpackt.

Salz.

²⁴
 $\frac{1}{4}$ l. Lins, 2 Lins $\frac{1}{2}$ Zink 18 l. Rosina
1 Messerfüllung Lins, etwas Vanillin 1 St.
Maßl verrührt.

Zubereitung.

Alle Zutaten werden mit einander vermengt
der Teig sehr gut durchgerührt, dann ein
eüßgeroll mit einem Ringlof dufan ab-
gefoffen und diefe fallreim gebakten.

Kleiner Mischbrotlof.

1/2 St. Leinwand 100 gr. Zucker, 1 St. Mehl, 1 Ei.
2 Pföffel Rinn geg. m. Frühl.

Zubereitung.

Ein Leinwand wird in das Mehl hinein ge-
tan pflügt, fi mit Rinn geg. m. Frühl.
gegoben und Zucker, der Teig wird gut
erknetet, dann eüßgeroll mit einem
großen Ringlof abgefoffen und
ringreim mit Teig völyen belegt.
die Töcken werden fallreim gebakten
und mit Frühl. belegt.

Mischbrotlof.

1 Ei, 1 St. Zucker, 1 St. Mehl, 1 Pföffel gepulv.
Misch. frucht und Zucker werden auf
feinmig gerührt, dann Mehl und Misch. zu-
gefügt. Auf ein gut abgeriebenes Blech v. m.
dann mit einem Pföffel kleine
Brotchen belegt und bei feineren
fein gebakten.

Getränke

Ver-
schiedene

Speisemusik.

1 $\frac{1}{2}$ Maß, $\frac{1}{2}$ St. Lutter, 2 Eier, 200 gr Zucker.
1 Maß Pfeffer Melon über 20 Minuten.

Die Lutter wird zerhackt für Zucker
Maß feingehackt. Der Teig muss ziemlich
fest sein, sonst wird er noch über 20
Minuten. Man füllt den Teig in einen
Löffel und spritzt ihn noch kaltem
Wasser oder Lutter und ein gut abge-
waschenes Glas. 5 Minuten
soll er sein. In einem Löffel soll
er sich befinden.

Speisemusik Nordwestmusik.

1 $\frac{1}{2}$ St. feines Weizenmehl 6 Eier 1 Pflaume
 $\frac{1}{4}$ St. Lutter 1 $\frac{1}{2}$ St. Zucker 40 gr. Salz 12 Littern
20 Pfl. gewaschenes bitter Melon 200 gr. Melon.

Die Pflaume wird mit einem wenig Milch und
Maß zerhackt und zum zerhacken von einem
warmen Ort gehen, in einem warmen
man die Lutter gibt für, Zucker, Maß, Milch
in der feinen, gut abgehackt. Man zerhackt
und schneidet den Lutter klein, füllt den Teig
in einen Form, lässt ihn an einem warmen

Ort gut gehen in 1 Minute. Nach dem
Feigen wird der Lutter mit Melonmehl
und mit Luttermehl bestreut.

Lorostoffalwurz.

10 Lins, 74 St Zittler, 1 Litschen, 1 St garinhann
Lorostoffalwurz, 3 pfloßel Lorostoffalwurz 14 Lins
Mormalen, 30 gr Litschen Mormalen.

4 ganz Lins, 4 Litschen vorsehen mit dem Zittler
und Litschenwurz 14 Lins garinhann. Vorsehen
mit mehr wurz und wurz der garinhann
Lorostoffalwurz und Lorostoffalwurz und Mormalen wurz
wurz alles künftig, Lorostoffalwurz wurz garinhann
Mormalen wurz und Lorostoffalwurz in Lorostoffalwurz
Vorsehen Lorostoffalwurz wurz mehr einen Pfloßel
Lorostoffalwurz vorsehen.

Winnere Zittler.

74 St Zittler, 74 St Zittler 74 St Maß 6 Pfloßel Lins
Mormalen

Die Zittler wird gewürzt 3 ganz Lins
und 3 Litschen fimmig geben, vorsehen Zittler
und Maß. Zittler der Linswurz. Von diesem
Zittler mehr 4 Lins, in dem mehr einen
einen einen Teil Zittler wurz der Lorostoffalwurz
Springform wurz und gelblich Lorostoffalwurz.
Die einzelnen Lins wurz mehr mit Lins
der Mormalen, lag sie vorsehen und
übrig die Lorostoffalwurz mit wassern Zittler,
gib und belag sie mit Linswurz

Frisches.

Getränke

Ver-
schiedenes

Marmorkuch.

12 St. Butter 12 St. Weizenmehl 74 St. Zucker, 6 Eier 6 Pfl.
1 Gallon Schmelzker 12 St. Lorbeerzucker 1/2 l. Milch
abgerieben Vanille, abgerieben Schar.

Die Butter wird zerseigt. Ein Ei gelblich abgerieben
mit dem Zucker feig eingemischt. Dann Mehl und
Milch Schmelzker, zerlassene Schmelzker und Schmelzker
nacheinander hineingefügt. Ein Ei gelblich abgerieben
mit abgerieben Schar zerseigt. Abgerieben wird
das braune und das gelbe Ei in die Form
getan und eine Rinde gebacken. Davor mit
Zucker besetzt.

Grindkuch.

12 St. gutes Grind, 3,75 gr. Zucker 10 Pfl. Eier 6 gr.
süßes Mandeln 12 Litron 10 gr. bittere Mandeln.
3 ganze Eier und 7 Eigelb werden 14 Minuten mit
dem Zucker fein gerührt. Dann Schmelzker
das Grind in geriebene Zitronenschale und das
Ei. Zucker das süße Schmelzker lichter darinnen
gezogen. Die Kiste wird in einer Springform 1
Runde gebacken. Davor mit abgerieben
und mit Schmelzker und Zucker zerseigt
sind fertig gemacht.

Postoladunguß.

2 Liramp 125 gr gepulvten Kautzucker
150 gr. gepulvten Postolada 2 Theilchen Kupfer.
Man rührt das Liramp mit dem Zucker feinmig,
setzt die Postolada und Kupfer dazu. Man rührt
noch alles mit Menschen Kupfer glatt, dann
wird der Guß gleich über die Form gegossen, der
er sehr schnell fest wird.

Zuckerzuckerzucker.

15 gr Kautzucker 1 Theilchen Liramp einige
Tropfen Zitronensaft.

Dieses rührt man glatt und weiß, füllt es
in ein Gefäß aus Pergamentpapier, sprenkt
die Oberfläche und spritzt feine Tropfen
Zuckerzucker auf die Form.

Zuckerzucker.

2 Liramp, 200 gr gepulvten Kautzucker, etwas
Zitronensaft.

Das Liramp wird zu Pulver gepulvert, der
Zucker zugefügt. Der Guß wird über die Form
gegossen und diese einige Minuten in der
Form gelassen, damit der Guß
fest wird.

Rosentrucken.

$\frac{1}{2}$ lb Lutter 6 Fier $1\frac{1}{2}$ lb Maß 200 gr. Zinkas
weiß 14 lb Milch 30 gr. Jafa $\frac{1}{2}$ Zitronen 100 gr.
süßer Mandeln und nünige bitter 100 gr. Lorinjan
100 gr Rosin.

Man nuch 1 Meind. Jafensüß, mit der Jafa stoch
Milch und Maß. Inzupiffen zernit wenn die Lutter
fügt die yungen Fier Maß und Milch dazü. In
loß das Jafensüß, erheit die Eig drey und
völlt ihn auß und laßent ihn mit dem was
niffen Rosin, Lorinjan, Zinkas und yu
sitzen Mandeln. Nun spindal wenn
traifen von dem Eig walsch man zupferman
völlt und in die Springform setz. Traifliche
Nunda Lutzzeit. Das Lufan von mit stoch
Reinwasser luffen worden und stoch
Lutzzeit dazü.

Beilwerk.

Ein Gebüß $\frac{1}{4}$ lb Lutter 3 Fier 3 Löffel Zinkas, 6
Löffel Pafne 1 Löffel Rum, denn Maß spindal
so einmal amint. Massodit den Eig auß
gubriben, denn luffen wie die Gerchliche.

Schwedischer Lunsek.

1 Pfaffen feiner Orsat 1 Litron 3/4 12 Zincker
1/2 1 Kaffar 1 Rhein Liiffa Ananab.

Das Kaffar mit den in Pfaffen zerfchmit-
tamen Litron galkofft. In wiffen fch-
mon den Orsat auf die Trüfte gogaf-
fen. Grogü Nout. Das Kaffar 12 Zincker,
waffar. 24 Pfaffen fassen lassen, dann
durch ein Sieb gießen in Pfaffen fül-
len verkochen und waffeln.

Glysterwein.

1 Pfaffen Rotwein, ein Zinck Nougat,
Nackan Litronauffchla 1/2 12 Zincker, alle
auffkochen und auf feiß trinken.

Maitrank.

Mom mit Walnüssen, und dem Weiden
der weis nicht galkofft fch. In wird fchall
abgeworffen in einen Wein galkofft in
Zinckwassers darauf gog offen. Als dann
gießt man einige Pfaffen, Mafel oder Pfaffen
wein darauf, und fippt die Trücker
wider fch.

Getränke

Ver-
schiedenes

Lebener Beise.

Man zerhackt 2-3 M pfönn entgesehene
Lebener, ein halbes Maß Honig, mit
500 gr. gemahlen Zuckar und etwas Wasser
läßt sie 6-8 Stunden gesehn, dann geseht
man 5 Flossen Mehlwein dazu und stellt
in Laß weiß kocht.

Apfelwein Trank.

Man nimm 2 Flossen Mehlwein 1 Floss
Borwein 6 Apfelwein 1 lb Zuckar 1 lb Wasser
in ein abgesehene Pfote der Apfelpfeife
läßt man in Wasser eingesehn, geseht sie
durf mit Salz, zerhackt sie mit dem Wein
und Zuckar, gibt sie in einem Pfote
geschüttelt Apfelpfeife hinein, in Laß den
Laß weiß kocht.

Sier Wein.

In 1 Floss weißen Wein nimm man
300 gr. Zuckar und den Rest 1 Liter 5 gr.
geht, gewollt alles gut durcheinander
schüttelt er mit dem Pfote kocht auf dem
Feuer bis zum kochen. Gibt den
Zuckar in ein Glas und pariert ihn
in ein Pfote.

1 lb Milch 200 gr. gewollten Pfote.

leben. etwas Zücker, 1 Eßlöffel Sackpfeffer,
maß 18 l. starke Pflaumen. Ein Stück
wird aufgetriebe in Hohlenden hinein ^{eingesetzt} gesteckt.
Zücker und Margarine Sackpfeffer dazu
geben. Ein Hohlende in Tassen gefüllt und
auf jede ein, Löffel Pflaumen gelegt.

Warmbier.

1 l. weißes Bier oder mehr mit Zücker,
Zimt, Kalken, Zitronensaft fast etwas
Ingwer 1 Eßlöffel Sackpfeffermaß 1/4 gr.
gewürzte ganz für sich und wenn man es
beständig mit dem Pfannenflögen pflegt.
Zimmbar frisch.

1 1/2 l. Silb Zimbar 1/2 l. Rumessig 1/2 l. w.
Kaffee 1/4 Zücker.

Ein Zimbar zu trinken man in einer Pfanne
ganz kochig und Kaffee darauf, läßt sich
einige Tage stehen, trinkt dann von dem
aus, füllt ihn in Flaschen 1 Maß 1 Maß
ihn mit Zücker und füllt ihn in Flaschen.

Apfelsack.

Einige wenige Äpfel werden zerhackt,
mit etwas Zimt, Zitronensaft u. Apfelsaft.
Ein wenig getrockneten Äpfel trinkt man auch ein
Stück gibt man kaltem einige Sorten Äpfel
zerhackt den Saft u. trinkt ihn recht.

Leise Punsch.

$\frac{1}{2}$ fl. Gewürter Wein zu Litron 2 flüss.
Borwein Pullen Zimt $1\frac{1}{2}$ lb. Wasser 1 lb
Zucker. Der Borwein wird mit Wasser im
Zucker gekocht, dann Wein in Litron für
zugefügt.

Süßlicher Trank.

2 lb. Milch kocht man in fei, süß aus
Vanilla, 1 Puller M. süßer Zucker in ein
Lb Zucker koch. Löffel von Gewürz 3 M. im
Leise Zipse in feiert ab dann sofort in Gläser
gefüllt.

Leipnütz.

1 lb Zucker auf dem 1 Litron abgerieben
ist, wird mit 1 lb Wasser eingekocht, dann
fügt man Zitronensaft 2 flüss. Pfefferminze
1 lb Wein süßer Lb Zimt Gewürz soß man
an Punsch in fei.

Wein Trank.

Zu einer Trank gefüllt.

3 flüss. Wasser 3 Gläser Linsen
2 " Kirschen Wein Zucker in Litron
das muß abkochen, 1 Pfund Wein Zucker in
1 lb Litron Linsen muß gekocht und in fei
Pfeifen gekauten und fei gekaut

werden. Ammanab zur Pfla.
 Ist man Ammanab so brünst man einen
 Litteren pfeifen hinein zu pfeifen. Auf
 eine Pfla brünst man ein Litteren Gäßchen
 soll Ammanab.

3 April 1900

4 Pfla 1 Pfla 1 Pfla
 3 Pfla 1 Pfla 1 Pfla
 1/4 Pfla 1/2 Pfla 1/2 Pfla
 1 Pfla 1 Pfla 1 Pfla

12 Pfla
 5 Pfla

Maf
 Litteren

4 Pfla
 1 1/2 Pfla

Pfla
 Mordeln

1 Pfla
 2 Pfla

Zittern
 Zittern

800 g
 4

Gefä

1 1/2 - 2 Litteren Mily

Gr 10 Liras Post nicht versen

Landbank

24/10/1911

Landbank

Der Johanniskirchen 20 Liras Posten 4-5 kg. Silber 6-7 kg. Silber 10 kg. Silber

" Bergsilber 19 " " 4-5 " " 5-6 " " 9-10 " "

" Silber 10 " " 2 " " 3 " " 3 1/2 " "

" Silber 15 " " 1 1/2 " " 2 1/2 " " 2 3/4 - 3 " "

" Silber 10 " " 1 1/2 - 2 " " 3 - 4 " "

Die 1 kg Silber wird die 10 Liras

um 10 Liras zu verkaufen.

Das Ueynne mit Salz und etwas
Kaffeebrannt wenig Kaffeebrannt
kocht in Zuckers Saure, Das Kuch
mit der Salz unversehrt geschmeckt
im Kuchbuche lassen wenn alle
gute Kuchbuche wenn notwendig
etwas Zuckers Saure.

Georgs Pulver, 2 Loth Pulver zu Pulver
in Wasser Pulver pulverisieren, Geom
gung sein pulverisieren. Geom
gung sein pulverisieren, Geom
etwas Kaffeebrannt Kuch oder Salz
etwas Kaffeebrannt wenn nicht notwendig
Geom.

Das Kuchbuche Pulver Pulver Pulver
pulverisieren wenn notwendig, wenn
pulverisieren etwas Kuch in Zuckers Saure
gute Kuchbuche zu Pulver oder Kuch
und Kuch oder Kuchbuche wenn nicht
Kuchbuche.

Wenn 1 Liter Kuch ein wenig
pulverisieren 3 Liter $\frac{3}{4}$ Lot Kuch
ein Kuch gleich in ein Kuch
1-2 Kuchbuche wenn notwendig

Die Bartschale in gelb. Linsenförmig
ausgewachsen. Auf jeder Seite
Wasser. Löffel ganz. Gussing. Die
Linsenschale ist gerundet. Linsen
dann in Linsen. Gerundet.
Tunier. Linsen. In Linsen. In Linsen.

Die Linsen, die Bartschale
ausgewachsen. In Linsen. Linsen.
Die Linsen sind in Linsen. Linsen.
Linsen. Linsen. Linsen. Linsen.
Linsen. Linsen. Linsen. Linsen.
Linsen. Linsen. Linsen. Linsen.
Linsen. Linsen. Linsen. Linsen.
Linsen. Linsen. Linsen. Linsen.

15 June 1892 2 1/2 inches 1/2 inch
2 June 5 inches 1 1/2 inch 2 1/2 inch
1 1/2 inch 2 1/2 inch 2 1/2 inch

20 Pfund 1/2 5 Pfund 1/2
 2 Pfund 1/2 5 Pfund 1/2
 1 Pfund 1/2 2 Pfund 1/2
 3 Pfund 1/2 1 1/2 Pfund 1/2 1 1/2 Pfund 1/2
 3 Pfund 1/2

20 Pfund 1/2 12 Pfund 1/2
 1 1/2 Pfund 1/2 4 Pfund 1/2 4 Pfund 1/2 6 Pfund 1/2
 1 1/2 Pfund 1/2 1 1/2 Pfund 1/2

2 Pfund 1/2 14 Pfund 1/2
 4 5 Pfund 1/2 2 1/2 Pfund 1/2
 4 1/2 Pfund 1/2 2 1/2 Pfund 1/2
 3 Pfund 1/2 1 1/2 Pfund 1/2 1 1/2 Pfund 1/2
 5 1/2 Pfund 1/2 8 Pfund 1/2 8 Pfund 1/2

2 Pfund 1/2 14 Pfund 1/2
 1 Pfund 1/2 1 1/2 Pfund 1/2 3 Pfund 1/2
 1 Pfund 1/2 1 1/2 Pfund 1/2 3 Pfund 1/2
 1 Pfund 1/2 1 1/2 Pfund 1/2 3 Pfund 1/2
 4 Pfund 1/2 8 Pfund 1/2 8 Pfund 1/2

7 Pfund 1/2 1 Pfund 1/2 6 Pfund 1/2
 2 Pfund 1/2 2 Pfund 1/2 2 Pfund 1/2
 1 Pfund 1/2 1 Pfund 1/2 6 Pfund 1/2